

Vinoplevelser

Narbo Martius

Gerard Bertrand, IGP



Sydfrankrig er ofte blevet betegnet som Frankrigs svar på Californien. I den forbindelse er sammenligningen kun baseret på varmen. For varmt er der. Faktisk de senere år for varmt. Man fattes vand. Det betyder, at vinstokkene tørster. De sætter få druer. Lavere udbytte til følge. Koncentrerede vine. Sorte. Og vigtigst af alt. Komplekse. For hvad Californien har i tæthed, har Sydfrankrig i nuancerigdom og fransk frækhed.

Det er håndværkere, der er på spil her. Ikke "Dress suit businessmen". Der er jord under neglene og et hjerte, der banker hårdere end solen i den tørre jord. Man er generelt ikke god til markedsføring. Så hele regionen lider under, at forbrugeren ikke kender forskellen på en Roussillon og en Saint Saturnin. Men det er Gérard Bertrand i fuld gang med at lave om på!

Gérard Bertrand er en stor mand med stor karisma.

Han var tidligere kendt og elsket i Frankrig som rugbyspiller. Men han besluttede at tage en ny udfordring op og lagde derfor støvlerne på hylden efter en lang, succesfuld karriere. I 1992 overtog han ledelsen af sin fars vingård, Domaine de Villemajou, med den målsætning, at han ville højne standarden, ikke bare for vingården, men for hele området. Han vil være for Sydfrankrig, hvad Guigal er for Rhône. Et navn folk kan læne sig op ad, om end de ikke orker at sætte sig ind i detaljerne. Og han har et mere end unikt sortiment at gå på opdagelse i.

Siden overtagelsen har Gérard Bertrand nemlig investeret i ikke mindre end 280 ha vinmarker, fordelt over regioner som Corbières, Minervois og Côteaux de Languedoc. Yderligere er han gået i partnerskab med 40 andre lokale producenter, som nøje følger hans visioner for kvalitet i vinmarken, for så - når høsten er overstået - at sælge druerne til ham.

Vi er meget stolte over nu at repræsentere Gérard Bertrands storslåede vine i Danmark.

Vine, der i Frankrig er listet på en stor del af landets trestjernede restauranter!

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Pays d'Oc

Type/Farve
Rødvin

Drue
Syrah
Marselan
Grenache

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Bøf (på grillen)
Stegeretter

Vinifikation

Det lave udbytte med streng udvælgelse giver sunde og koncentrerede druer. Hver sort bliver først plukket netop den dag, hvor analyserne viser, at druen har opnået optimal modenhed. Efter ankomst til vineriet afstilles druerne, knuses og kommes på tanke, hvor gæringen løber over cirka 20-25 dage. Hver sort vinificeres separat. Ekstraktionen sker ved "pump over". Efter let presning får vinen lov til at blive på tanken hen over vinteren. Efter malolaktisk gæring foretages det endelige blend.

Smagekommentarer

Dyb mørkerød farve. Intens duft og smag af mørke bær, lakrids og krydderier. Elegant vine med silkebløde tanniner og en lang aromatisk eftersmag.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN